

**BOURGOGNE HAUTES - CÔTES  
DE BEAUNE BLANC  
2017**



Cuvée : Classique  
Cépage : Chardonnay  
Superficie : 78 ares 68 ca  
Rendement : 45 hl/ha  
Age des vignes : 16 ans  
Mise en bouteille : 31/01/2019  
Production : 315 caisses de  
12 bouteilles

Bouteille : Tradition Cctie 55 mm FM  
Bouchon : Parramon et BCB 44 Super  
Alcool : 12.52 % Vol  
Glucose/fructose : < 0.3 g/l  
Ac totale : 4.6 g/l  
SO2 libre : 24 mg/l  
SO2 total : 49 mg/l  
CO2 : 930 mg/l  
Ac volatile : 0.39 g/l

**SITUATION** : La parcelle est située au lieu-dit « En Bully », commune de Pernand-Vergelesses, sur la colline voisine du coteau de Corton, orientation Sud/Sud-Est. Elle a été plantée en 2000 et 2001. La vigne est conduite en rangs hauts et larges avec enherbement pour limiter l'érosion. Les sols sont argilo-calcaire et peu profonds. Les vendanges ont eu lieu le 18 septembre, date précoce pour les hautes-côtes.

**VINIFICATION** : Récolte mécanique avec tri pour retirer les parties végétales. Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations totalement naturelles. Pour la partie en fûts (20% de fûts neufs au total) : élevage sur lies. Collage bentonite. Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration Kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité et sous vide.

**SPÉCIFICITÉ** : Le nez est intense et frais : Agrumes, fleurs blanches avec une touche de vanille. L'attaque est mordante et flatteuse, il est droit et précis au palais, d'une belle longueur. Son équilibre lui assure un bel avenir.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10 - 12 °C

**GARDE OPTIMALE** : 2018-2023

**ACCORDS METS ET VINS** : Son équilibre frais et tranchant en fait clairement un vin de repas. Idéal sur un poisson de rivière, une viande blanche, il mettra à l'honneur des mets plus délicats : coquille Saint Jacques à la bretonne, bar de ligne en papillote, lapin en gibelotte ou encore un chèvre bien sec.

